

Salsichas



Berinjela



Tomate Seco



Azeitonas

PRAZER DE COMER

Patês

SAMPA

Ano 01 Ed.04 R$5,90



28 receitas fáceis e saborosas

Centro Culinário e Loja
Trem da Alegria



A maior especialização nas áreas:

Culinária
confeitaria, salgadinhos, chocolate (trufas, pão de mel e bombons), bolos decorados, doces, tortas e muito mais.

Artesanato
Arranjos florais, decoração com balões, decoração de festas, biscuit, velas, sabonetes e muito mais

* Cursos profissionalizantes ministrados por profissionais altamente capacitados

* A loja completa em artigos de culinária e artesanato

* Despacha catálogos para todo o Brasil





Rua Costa Barros, 962 – Vila Alpina – SP – 0xx11 6917-2568 / 6917-3695
www.tremdaalegria.com.br

SAMPA

Diretor Executivo
Carlos Alberto Cazzamatta

Diretora Financeira
Tânia Regina Cazzamatta

Diretora Comercial
Claudia Carsughi

PRAZER DE COMER
Patês

Editora
Claudia Carsughi

Criação e Projeto Gráfico
Cristiane Caneloi

Redação
Amalia Batista

Fotos
Jussara Marton

Circulação e Gráfica
Adriana de Fátima Nunes

Área Administrativa
Renata M. de Nobrega

Produção Editorial
Amalia Batista

A Revista **Nova Culinária** é uma publicação realizada pela editora:

Nova Sampa Diretriz Editora Ltda.
Rua das Camélias, 198
Mirandópolis - São Paulo - SP
Cep: 04048-060
Fone: (0xx11) 5589-7197
Fax: (0xx11) 275-0951

Impressão
CLY

Distribuição em Bancas
DINAP

Assinaturas

A **Nova Sampa Diretriz Editora Ltda** não trabalha com assinaturas. Portanto, nenhuma pessoa está autorizada a revender nossos produtos. Qualquer dúvida ou ocorrência neste sentido, favor entrar em contato conosco para que possamos tomar as devidas providências.

Atendimento ao leitor
atendimento@sampaeditora.com.br



Pensando em Você!

Esta edição da Nova Culinária traz uma mostra de fantásticas receitas de patês para todos os gostos. São receitas simples e práticas, no processo fácil do misture tudo ou bata no liquidificador, o que facilita a presença dos patês em qualquer ocasião.

E, quem de nós não se viu frente a frente com a situação de alguém chegar sem avisar e a preocupação do que servir?

Os patês são sempre bem vindos e, com as receitas elaboradas pela nossa colaboradora e culinarista Zenaide Luciano, com ingredientes que variam dos legumes à verduras, queijos, peixes, frango, lingüiça, temperos, condimentos etc, você irá surpreender a todos.

O preparo pode ser feito na hora e a sua criatividade unida à maneira de servir dará o toque final. Combine pães, torradas ou mesmo bolachinhas para compor a decoração e acompanhar os patês. O visual, além do sabor, é muito importante.

As páginas a seguir estão de dar água na boca!

Bom apetite!

A editora

Claudia Carsughi

Cardápio

Especial Patês



Tomate Seco

Ingredientes:

4 colheres (sopa) de maionese

½ lata de creme de leite

20 tomates secos picadinhos

Sal a gosto

Modo de Preparo:

Misture a maionese com o creme de leite até engrossar. Junte o sal e os tomates bem picadinhos. Misture bem, agregando os ingredientes.

Ricota e Salame



Patês

__Ingredientes:__

½ ricota fresca
1 pote (250ml) de iogurte natural desnatado
100g de salame picado
1 colher (chá) de azeite
100g de azeitonas picadas
1 cebola média picada
Sal, pimenta do reino e salsinha picadinha

__Modo de Preparo:__

Amasse a ricota com o auxílio de um garfo. Agregue os demais ingredientes e misture até que se forme uma pasta. Passe em fatias de pão ou em torradas e decore com azeitonas.



Camarão

Ingredientes:

1 xícara (chá) de camarão cozido

2 colheres (sopa) de catchup

3 colheres (sopa) de maionese

1 xícara (chá) de azeitonas verdes

1 colher (sopa) de azeite

Salsa, cebola, pimenta do reino e sal a gosto

Modo de preparo:

Pique bem os camarões e as azeitonas. Junte aos demais ingredientes e misture bem até obter uma pasta.

Azeitonas



Patês

Ingredientes:

1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

1 xícara (chá) de castanha do Pará torrada e picada

½ xícara (chá) de azeite

Suco de ½ limão

2 xícaras (chá) de maionese

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes até obter uma pasta homogênea.



Aliche com Kany

Ingredientes:

100g de aliche
1 xícara (chá) de azeite
1 cebola
1 maço de cebolinha verde picada
1 pimenta vermelha
2 colheres (sopa) de vinagre
Kany para decorar

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquificador, menos o Kani. Acondicione em potinhos e decore com o Kani.

Queijo Fresco com Lombo Defumado



Patês

Ingredientes:

300g de queijo fresco

200g de lombo defumado, condimentado e picado

100g de tomate seco picado

1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

1 copo de requeijão cremoso

Sal, salsinha e temperos a gosto

Modo de preparo:

Esmagar o queijo fresco, juntar aos demais ingredientes e mexer até obter uma pasta homogênea.



Cenoura com Pimentão

Ingredientes:

2 cenouras raladas em ralo grosso

½ pimentão verde picado em tiras finas

½ pimentão vermelho picado em tiras finas

½ xícara (chá) de nozes picadas

1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

2 xícaras (chá) de maionese

Sal, pimenta do reino e cheiro verde a gosto

Modo de Preparo:

Misturar todos os ingredientes e servir com torradas, pães ou bolachas.

Espinafre



Patês

<u>Ingredientes:</u>

1 maço de espinafre

3 colheres (sopa) de maionese

1 ovo

Sal, pimenta do reino e salsa a gosto

<u>Modo de Preparo:</u>

Cozinhe o espinafre no próprio suco. Escorra e esprema com as mãos. Leve ao liquidificador com os demais ingredientes e bata até obter uma pasta homogênea.



Beterraba

Ingredientes:

2 beterrabas cozidas

4 colheres (sopa) de maionese

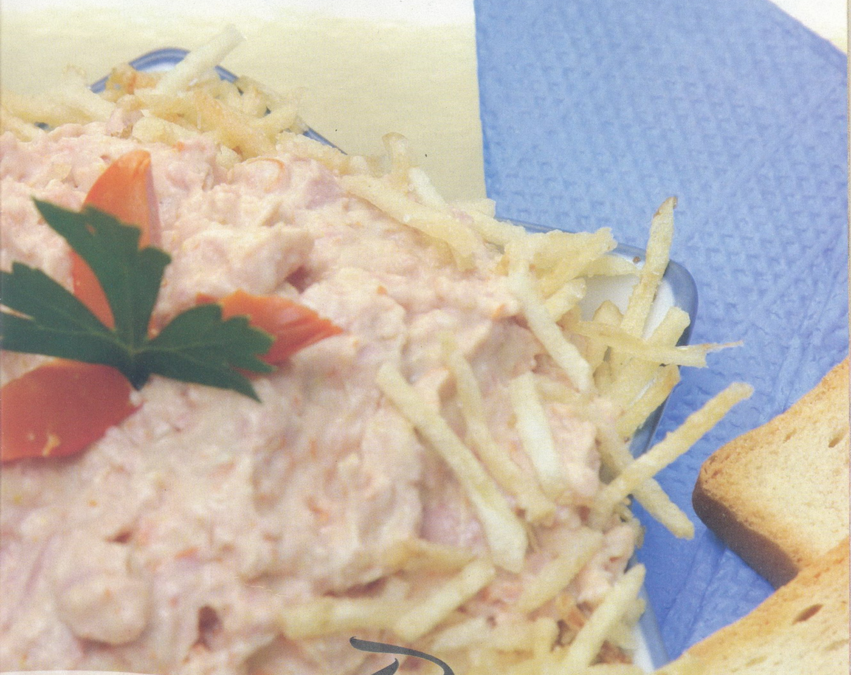
2 colheres (sopa) de azeite

Sal, pimenta do reino e salsa a gosto

Modo de Preparo:

Cozinhe a beterraba, descasque-as e bata no liquidificador com os demais ingredientes.

Salsichas



Patês

<u>Ingredientes:</u>

5 salsichas cozidas

5 colheres (sopa) de maionese

1 colher (sopa) de ketchup

1 colher (sopa) mostarda

<u>Modo de Preparo:</u>

Coloque tudo no liquidificador. Bata até obter uma pasta. Sirva com torradas, bolachas ou pães diversos.



Sardinha Supremo

Ingredientes:

1 lata de seleta de legumes
1 lata de sardinha em óleo
1 cubo de caldo de galinha
2 colheres (sopa) de vinagre
1 cebola picadinha
4 colheres (sopa) de maionese
Salsa, cebolinha e pimenta do reino, a gosto

Modo de Preparo:

Amasse a seleta juntamente com a sardinha, utilizando um garfo. Reserve. Derreta o cubo de caldo de galinha no vinagre fervendo e junte à mistura anterior. Pique a cebola e a salsinha e junte aos demais. Tempere com pimenta e prove o sal. Acrescente a maionese e misture até que fique com uma consistência firme.

Milho



Patês

__Ingredientes:__

1 lata de milho verde
1 colher (sopa) de azeite
2 dentes de alho
1 cebola
4 colheres (sopa) de maionese
Cheiro verde, pimenta do reino, orégano e sal a gosto.

__Modo de Preparo:__

Escorra a água do milho e leve ao liquidificador com os demais ingredientes. Bata até obter uma pasta.

Alho Porô



__Ingredientes:__

1 alho poro picadinho
1 ricota fresca
1 colher (sobremesa) de azeite
4 colheres (sopa) de maionese
Sal, cebola e alho a gosto

__Modo de Preparo:__

Refogar o alho poro picadinho, com o azeite, cebola, alho e sal. Deixe amolecer levemente e depois desligue o fogo. Deixe esfriar. A parte amasse a ricota, acrescente a maionese e junte ao refogado.
Mexa até obter o ponto de pasta.

Salame com Queijo Prato



Patês

Ingredientes:

1/2 kg de queijo prato
300g de salame fatiado
4 colheres (sopa) de maionese

Modo de preparo:

Passe o salame com o queijo prato pelo liquidificador sem deixar liquidificar totalmente. Depois misture com a maionese até obter uma liga. Se necessário acrescente mais maionese.

Azeitonas Pretas



Ingredientes:

1 xícara (chá) de azeitonas pretas picadas
1 xícara (chá) de alcaparras picadas
½ xícara (chá) de cebolinha picada
½ xícara (chá) de azeite
2 xícaras (chá) de maionese
Suco de ½ limão

Modo de Preparo:

Levar todos os ingredientes ao liquidificador, menos as alcaparras, e bata grosseiramente. Depois retire e misture as alcaparras. Sirva com pão árabe ou a gosto.

Frango



Patês

Sugestão:
Pode ser servido com fatias de pão de forma sem casa, formando-se sanduíches, intercalando o patê entre três fatias cortadas ao meio. Se desejar embrulhe em papel alumínio e conserve em geladeira para servir geladinho.

Ingredientes:
1 peito de frango cozido e desfiado
250g de maionese
½ pimentão vermelho
1 cebola picadinha
Cheiro verde, pimenta do reino e sal a gosto

Modo de Preparo:
Junte os ingredientes e leve ao liquidificador. Bata até obter uma pasta.



Salpicão de Frango

Ingredientes:

1 xícara (chá) de peito de frango cozido e desfiado
2 talos de erva doce
2 talos de salsão
1 cenoura
1 e ½ xícara (chá) de maionese
¼ de xícara (chá) de uvas passas pretas
¼ de xícara (chá) de uvas passas brancas
½ pimentão vermelho picado
Salsa, sal, pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo:

Rale a cenoura em ralo grosso. Corte o salsão em cubos, a erva-doce e o pimentão em fatias finas. Misture com o frango desfiado e tempere com a cebolinha, salsa, sal e pimenta do reino a gosto. Junte a maionese e misture bem. A seguir junte as uvas passas e teste o sal. Sirva em barquetas de massa pronta. Decore a gosto.

Grão de Bico



Patês

Ingredientes:

1 xícara (chá) de grão de bico
½ xícara (chá) de tahine (pasta de gergelim)
2 dentes de alho amassados
½ xícara (chá) de água gelada
Suco de 1 limão
Sal, páprica doce e azeite a gosto

Modo de Preparo:

Na véspera do preparo, deixe o grão de bico de molho em água fria. No dia seguinte, leve ao fogo, juntamente com a água do molho e deixe cozinhar até que fique bem macio. Escorra e reserve a água do cozimento. Bata o grão de bico no liquidificador e vá adicionando a água do cozimento, aos poucos, até formar uma pasta não muito grossa. Deixe esfriar. Enquanto isto misture, em uma tigela, o tahine, a água gelada, o suco do limão, o alho e o sal. Junte a pasta de grão de bico e misture bem. Salpique a páprica e adicione o azeite. Sirva com pão árabe.



Fígado de Galinha

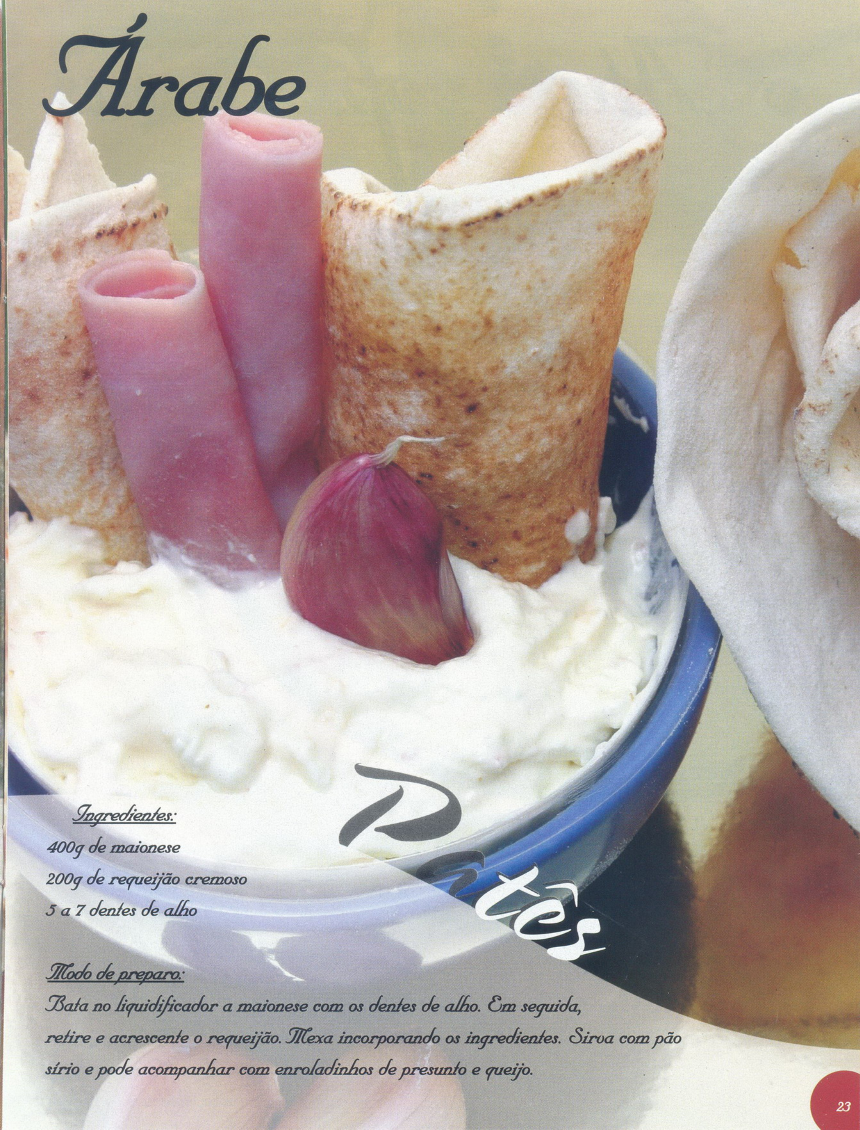
Ingredientes:

1/2 kg de fígado de galinha
½ pão francês molhado em água e espremido
1 cebola picadinha
5 colheres (sopa) de margarina
2 ovos
2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (chá) de noz moscada
1 colher (chá) de pimenta do reino
½ colher (sobremesa) de sal
50g de bacon picadinho

Modo de preparo:

Refogue a cebola na margarina. Junte o bacon e deixe fritar um pouco. Reserve. Bata o fígado de galinha (cru) no liquidificador e junte ao refogado. Leve ao fogo, em banho-maria e deixe por 7 minutos mexendo sem parar. Retire do fogo e deixe esfriar.

Árabe



Patês

Ingredientes:

400g de maionese

200g de requeijão cremoso

5 a 7 dentes de alho

Modo de preparo:

Bata no liquidificador a maionese com os dentes de alho. Em seguida, retire e acrescente o requeijão. Mexa incorporando os ingredientes. Sirva com pão sírio e pode acompanhar com enroladinhos de presunto e queijo.

Atum com Ervas



Ingredientes:

2 latas de atum sólido
2 colheres (sopa) de leite
3 colheres (sopa) de alcaparras
2 xícaras (chá) de maionese
2 xícaras (chá) de cheiro verde picadinho
3 colheres (sopa) de azeite

Modo de preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Acondicionar em vasilha para patês e decorar a gosto. Sirva com pães, torradas, bolachas ou palitos.

Ovos com Parmesão



Patês

Ingredientes:

6 ovos cozidos e passados pela peneira

½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado

½ pimentão vermelho cortado em cubinhos

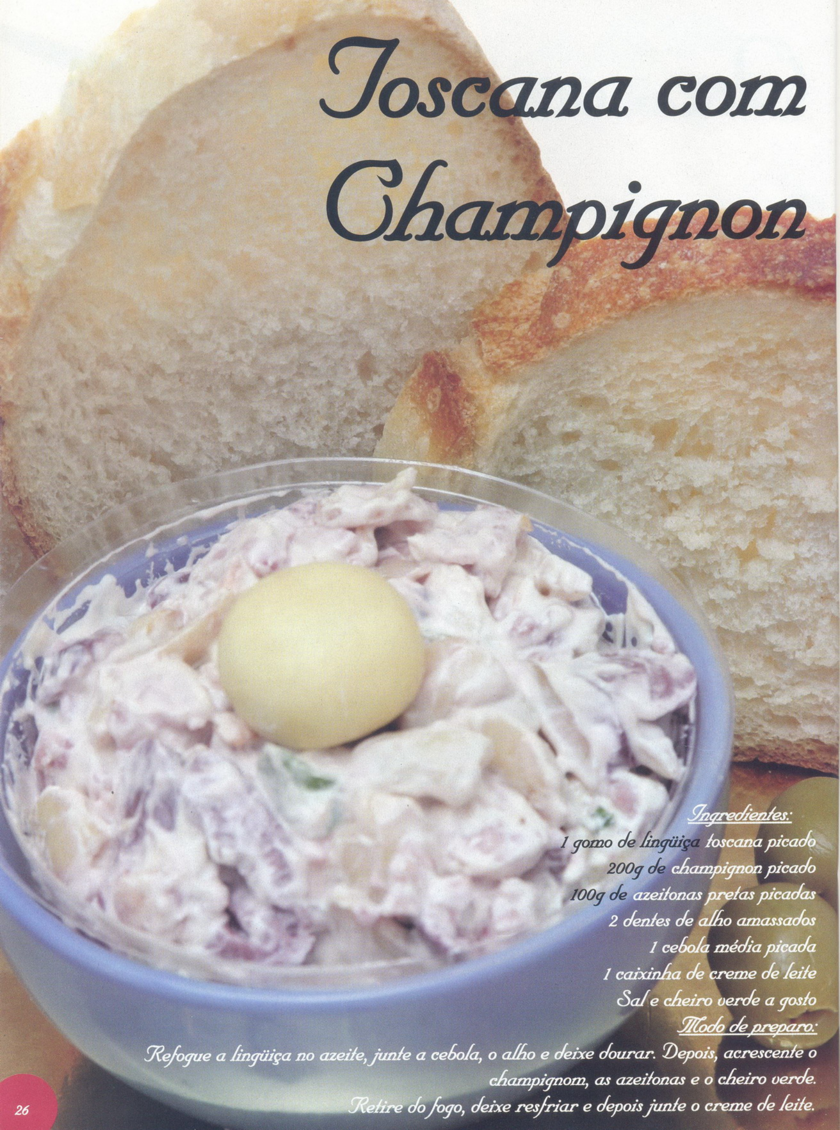
3 colheres (sopa) de maionese

Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Depois de passar os ovos cozidos pela peneira, acrescente os demais ingrediente e mexa até obter uma pasta homogênea. Sirva com pão de fôrma integral ou torradas.

Toscana com Champignon



Ingredientes:

1 gomo de lingüiça toscana picado
200g de champignon picado
100g de azeitonas pretas picadas
2 dentes de alho amassados
1 cebola média picada
1 caixinha de creme de leite
Sal e cheiro verde a gosto

Modo de preparo:

Refogue a lingüiça no azeite, junte a cebola, o alho e deixe dourar. Depois, acrescente o champignom, as azeitonas e o cheiro verde.
Retire do fogo, deixe resfriar e depois junte o creme de leite.

Ricota Light com Azeitonas Pretas



Patês

Ingredientes:

1 ricota fresca

3 colheres (sopa) de maionese light

1 colher (sobremesa) de azeite

1 xícara (chá) de azeitonas pretas picadas

Sal a gosto

Modo de preparo:

Esmague a ricota com o auxílio de um garfo. Junte os demais ingredientes e mexa até obter uma pasta homogênea.

Berinjela



Ingredientes:

1 berinjela grande cozida em água
1 cebola picada
2 dentes de alho
1 xícara (chá) de salsa
3 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de orégano
4 colheres (sopa) de maionese
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo:

Junte todos os ingredientes e bata no liquidificador.



Milho Verde com Mostarda

Patês

Ingredientes:

1 lata de milho verde sem água
2 dentes de alho amassados
250g de maionese
3 colheres (sopa) de mostarda
1 cebola picada
Cheiro verde, azeite e sal a gosto

Modo de preparo:

Refogar o milho com a cebola e o alho no azeite. Deixe esfriar. Depois bater no liquidificador com o restante dos ingredientes.

Cenoura



Ingredientes:

300g de cenoura

2 colheres (sopa) de maionese

½ cebola

1 ovo

2 colheres (sopa) de creme de leite

Modo de preparo:

Cozinhe a cenoura e coloque-a no liquidificador com os demais ingredientes. Bata até obter uma pasta homogênea.

Presunto



Patês

Ingredientes:

300g de presunto

1 colher (chá) de curry em pó

½ xícara (chá) de requeijão

2 colheres (sopa) de maionese

Salsa, cebola e sal a gosto

Modo de Preparo:

Junte os ingredientes e bata no liquidificador até ganhar consistência de pasta. Acondicione em recipiente para patê e decore a seu gosto, acrescentando um fio de mostarda, se desejar.



Bate papo com a Culinarista

A Necessidade Virou Negócio!

Zenaide Luciano, que durante muitos anos trabalhou como Assistente Administrativa, passou a se interessar pela culinária depois de se ver desempregada. Como tinha muito gosto pela arte de cozinhar resolveu explorar seus dotes, unindo o útil (necessidade de ganhar algum dinheiro) ao agradável (que era o prazer de cozinhar). Com isto passou a fazer salgadinhos que ofereceu, a princípio, para os vizinhos e aos amigos, o que acabou resultando em uma clientela. Além dos salgadinhos começaram a surgir pedidos para bolos e doces o que lhe propiciou a abertura de novos horizontes.

Para ampliar seu leque de conhecimento procurou pelo curso de Culinarista da Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo, que concluiu em 1 ano e 1/2.

Com o complemento do curso, as oportunidades não tardaram e hoje, além de aceitar encomendas para buffets e para particulares, Zenaide ministra cursos de doces, salgados, pães, montagem de mesas para buffets entre outros, na Loja e centro de culinária Vila Velha, que fica na Lapa em São Paulo.

"Achei ótima a mudança para a área da culinária e hoje o resultado complementa o orçamento da casa", diz Zenaide, que agradece o apoio e o incentivo do esposo Gilson Souza Silva e da filha Brenda Luciano Silva (9anos), que vibra com o seu sucesso.

Loja e Centro Culinário Vila Velha



VENDA DE PRODUTOS

* doces, balas pirulitos e salgados
* cestas de vime, bambu e palha
* cestas decoradas
* miniaturas
* artigos de culinária e artesanato
* linha completa de artigos para festas
* atacado e varejo





Cursos ministrados por profissionais altamente capacitados nas linha de: Chocolate (trufas, pirulitos, bombons e pão de mel), doces, tortas, bolos decorados, decoração (de cestas, laços, biscuit).

Vila Velha

Rua William Speers, 818 – Lapa de Baixo - São Paulo - SP

Fone: 0xx11 – 3611.6700 / 3611.6314